Edition
Paris
Est

Décembre 2005 - N°3

La Flèche

Journal d'informations - Offert par vos commerçants !

Gourmandises sucrées et salées
Arts de la table - Idées cadeaux
Habillement - Coiffure

Tout pour préparer la fête !

Noël

Hameau de Belleville : Commerçants et riverains, main dans la main !

Willy Ronis, photographe

Noël en Provence

Parvis de l'église Saint Jean-Baptiste de Belleville
XIXe siècle
Station du funiculaire

Suivez la Flèche...

• Paris 12e arrondissement
• Allée Vivaldi
Espace Cyrnéa
Espace Corse
38 allée Vivaldi
www.espace-cynea.org
Sofícheze et Laurent Dorchin
Peintres - 32 allée Vivaldi
Les jardins de Mandchourie
34 allée Vivaldi
01 43 45 58 88
• Rue du Rendez-Vous
Le Triomphe
23 rue du Rendez-Vous
01 40 02 08 79
La Fromagerie du R-V.
4 rue du Rendez-Vous
01 43 45 46 75

Patrick Hagège Antiquaire
47 rue du Rendez-Vous
01 43 47 51 45
• Rue Abel
Inkolab
Cartouches d'encre
8 bis rue Abel
01 43 47 28 27
www.inkolab.com

• Paris 20e arrondissement
• Rue d'Avron
MV décoration
Art provençal
17 rue d'Avron
01 43 73 00 67

Le Triomphe
Pâtissier
95 rue d'Avron
01 43 73 24 50
Harmony Pressing
Pressing
82 rue d'Avron
01 43 73 16 62

James Tailleur
Prêt à porter hommes
53 rue d'Avron
01 43 73 21 03

Ets Y. Gafsou
Plomberie
53 rue d'Avron
01 43 72 29 83
Hair 2000 Coiffure
Coiffeur
2 bis rue d'Avron
01 43 73 18 26
Alain Combes
Tripier Volailler
43 rue d'Avron
01 43 73 34 50
Didier Duclos
Charcutier
2 rue d'Avron
01 43 73 03 95

Laforêt Immobilier
Agence Immobilière
46/48 rue d'Avron
01 44 64 81 81

• Rue des Pyrenées
Le Piano Bleu
Bar musical
64 rue des Pyrénées
01 43 79 29 28

Croatia Paris
Prêt à porter dames
373 rue des Pyrénées
01 46 36 38 34

Entre-temps
Antiquaire
12 place du Guignier
01 43 49 07 22

Le Marigny
Bar-Tabac-Brasserie
298 rue des Pyrénées
01 46 63 67 38

Entreprise de Plomberie
Couverture, chauffage
314 rue des Pyrénées
01 46 36 46 19
Les rigoles
Café Restaurant
334 rue des Pyrénées
01 46 36 65 58
La Vitrina
Cadeaux
220 rue des Pyrénées
01 43 49 03 89
Boucherie centrale du XXe
Boucherie
230 rue des Pyréenees
01 46 36 86 80
Le monde de la Maille
Prêt à porter
258 rue des Pyrénées
01 43 66 28 75
Yaël Fleurs
Fleuriste
266 rue des Pyrénées
01 44 33 04 37
Gérard Coiffure
Pour Hommes
300 rue des Pyrénées
01 43 66 33 87
Délices des provinces
Gastronomie de terroir
222 rue des Pyrénées
01 43 36 36 21
Jeff de Bruges
Chocolatier
240 rue des Pyrénées
75020 Paris
Au mont d'Auvergne
Restaurant
236 rue des Pyrénées
01 46 36 78 76
Mag & JDS
Téléphonie
238 rue des Pyrénées
01 43 66 88 22
Sarl le Méditerranée
Restaurant
320 rue des Pyrénées
01 43 15 92 98
AFG Electronique
Electronique – Sono
312 rue des Pyrénées
01 43 49 32 30
www.afgelectronique.com
Fleur Bleue
Fleuriste
302 rue des Pyrénées
01 43 66 57 57
Century 21
Agence immobilière
343 rue des Pyrénées
01 40 33 32 00
• Rue des Grands Champs
Greenpoint Café
Restaurant polonais
62 rue des Grands Champs
01 43 67 43 43

• Rue de Lagny
Le dépôt-Vente de Paris
81 rue de Lagny
0890 711 777
www.depotdeparis.com
• Cours de Vincennes
Volkswagen Paris Est
103 cours de Vincennes
01 46 59 44 44
Terminus Nation
Bar Brasserie
1 cours de Vincennes
01 43 48 01 78
Les jolis Manèges
Manège
Devant le terminus
01 45 94 70 62
ADA - Location véhicule
47 cours de Vincennes
01 43 72 97 86
• Rue de la Réunion
Aristote
Restaurant Gréco Turque
4 rue de la Réunion
01 43 70 42 91

• Rue des Orteaux
Un écran pour tous
Téléviseurs
42 rue des Orteaux
06 71 93 27 49
06 73 59 44 26
www.unecranpourtous.fr

Atelier de création
Artistes
47 rue des Orteaux
01 43 57 48 48
• Rue du Jourdain
Pâtisserie de l'Eglise
Pâtissier
10 rue du Jourdain
01 46 36 66 08
www.caradou.com

• Ca dé coiffe
Coiffure
5 rue Constant Berthaut
01 46 36 59 04

• Boulevard de Charonnes
Grande Pharmacie du XXe
38/40 Bd de Charonne
01 43 70 26 26
• Rue Vitruve
Institut confidentielle Beauté
14 rue de Vitruve
01 43 70 70 01
• Rue des Gâtines
Le Saint-Pierre
Poissonnerie
23 rue des Gâtines
01 44 62 06 68
Boucherie des Gâtines
Boucherie
21 rue des Gâtines
01 46 36 33 33
• Paris 19e arrondissement
•Rue de Belleville
Boucherie la Celloise
105, rue de Belleville
01 42 08 58 16

• Paris 8e arrondissement
Maison de l'Alsace
39 rue des Champs Elysées
01 53 83 10 00
• Montreuil
Inkolab
Cartouches d'encre
67-69 rue Etienne Marcel
01 43 62 78 31
www.inkolab.com

• Pantin
La Pantomime
Restaurant gastronomique
26 rue Hoche
01 48 40 87 00
www.lapantomime.com
• Sain-Mandé
Le Triomphe
Traiteur
117 avenue de Paris
01 43 28 03 16

La Flèche
Edition Paris Est
S.A.R.L Améthyste Editions
73/75 rue de la Plaine
75020 Paris
Fax : 01 43 71 23 90
S.A.R.L au capital de 3 000 €
RCS Paris B 483 883 476
APE : 221C
Directeur des publications
David Namias - 06 18 31 95 64
d.namias@free.fr
Rédactrice en chef
Juliette Benedetti - 06 25 02 32 25
juliette.benedetti@free.fr
Tirage : 10 000 exemplaires
Imprimerie
SVI-Publicep
Rue Charles Ningesser
34135 Mauguio Cedex
Tél. : 04 67 15 66 00

Le Hameau de Belleville
XIXe et XXe arrondissements
Tous les commerçants ci-apprès appartiennent à l'Association des commerçants bellevillois

Boucherie Bellevilloise
143, rue de Belleville
01 42 08 16 69
Boucherie Bemer
140, rue de Belleville
01 46 36 49 19
Boucherie des Buttes
130, rue de Belleville
01 47 97 74 33
Boucherie la Celloise
105, rue de Belleville
01 42 08 58 16
Boucherie Mezouiari
101, rue de Belleville
01 42 41 16 90
Triperie Kermene
130, rue de Belleville
01 46 36 80 17
AU 140 Boulangerie
140, rue de Belleville
01 46 36 92 47
Boulangerie Geuffroy
174, rue de Belleville
01 46 36 35 85
Le Moulin de Belleville
Boulangerie
120, rue de Belleville
01 40 33 42 89
Pâtisserie de l'Eglise
10, rue du Jourdain
01 46 36 55 73
Pâtisserie Desfoux
112, rue de Belleville
01 47 97 18 75
Ma Cave Caviste
105, rue de Belleville
01 42 08 62 95
Chocolatier de Neuville
Chocolatier
128, rue de Belleville
01 43 15 91 15 Fromagerie
Beaufils Fromagerie
118, rue de Belleville
75020 Paris
01 46 36 61 71
Fromagerie Beillevaire
140, rue de Belleville
01 46 36 90 81
Belleville primeur
117, rue de Belleville
01 42 39 90 76
Aux 2000 Pates Traiteur
159, rue de Belleville
01 42 39 86 82
Traiteur Zhen Fa
132, rue de Belleville
01 46 36 88 08
Thomas Cook
Agence de Voyage
101, rue de Belleville
01 42 01 37 67
Agence immobilière Laforêt
Agence Immobilière
161, rue de Belleville
01 48 03 71 71
Azur Immo
Agence Immobilière
184, Rue de Belleville
01 43 49 45 00
Chêne vert Immobilier
2bis, rue du Jourdain
01 43 15 05 05
SDI - Investissement immobilier
7, rue du Jourdain
01 46 36 11 19
AXA Assurances
156, rue de Belleville
01 58 70 00 04
Hôtel Le Perdrix rouge
5, rue Lassus
75019 Paris
01 42 06 09 53
Pressing Belnet
140, rue de Belleville
01 46 36 65 51
Ca dé coiffe Coiffure
3, rue Constant Berthaut
01 46 36 59 04
Body'minute Esthétique
102, Rue de Belleville
01 46 36 79 54
Bob & Mike sport Chausseur
126, Rue de Belleville
01 43 49 02 55
Coriel Chausseur
150 et 154, rue de Belleville
01 43 58 19 90
Sport 97
97, rue de Belleville
01 42 41 61 77
Cathy Prêt-à-porter
122, rue de Belleville
01 46 36 68 57
Cinecitta Prêt-à-porter
128, rue de Belleville
01 47 97 27 28
Espace Prêt-à-porter
154, rue de Belleville
01 43 49 16 93
Panic Prêt-à-porter
118, rue de Belleville
01 43 66 13 09
Mauve Bijoutier
7, rue du Jourdain
01 43 49 53 52
Sannier bijoutier
165, rue de Belleville
01 42 08 60 59
A tout coeur Cadeaux
99, rue de Belleville
01 42 41 68 08
Images et music Cadeaux
Rue de Belleville
75019 Paris
Sira kura Cadeaux
8, Rue Jean-Baptiste Dumay
01 43 15 08 83
Tortola Cadeaux
150, rue de Belleville
01 46 36 44 38
Belleville flor Fleuriste
137, rue de Belleville
01 42 08 68 66
La nouvelle ère Fleuriste
7, rue du Jourdain
75020 Paris
01 46 36 53 86
Marc Page fleurs
2 bis, rue du Jourdain
01 46 36 45 96
Ets Vaux batiment
Hi-Fi, Electroménager
174, Rue de Belleville
01 46 36 82 61
Chez Petit Louis
Bar-Restaurant
150, rue de Belleville
01 43 36 20 36
La Cagnotte de Belleville
Bar-Restaurant
13, rue Jean Baptiste Dumay
01 46 36 65 40
Les Camelots Bar-Restaurant
115, rue de Belleville
01 42 08 30 70
L'Imprevu Bar-Restaurant
151, rue de Belleville
01 42 08 71 81
Restaurant Samsara
3, rue du Jourdain
01 43 66 02 65
Au Bouquet Restaurant
188 bis, rue de Belleville
01 46 36 66 17
Le Zéphyr Restaurant
1, rue du Jourdain
01 46 36 65 81
Le Dragon gourmand
Restaurant Chinois
109, rue de Belleville
01 42 38 36 39
Xias' S Fast Food
Restaurant Chinois 164, rue de Belleville 01 43 15 09 99
Restaurant japonais Nakagawa
9, rue Lassus
75019 Paris
01 42 08 43 22

Paris en bref

Courrier des lecteurs

Vous avez été nombreux à nous écrire ou à nous envoyer un mail. Merci à vous tous pour ces marques d'intérêt. Nous avons choisi de publier deux mails reçus ce mois-ci à l'occasion de ce n° 3 de la Flèche Paris Est.

Marion, XXe
J'ai lu avec intérêt votre petit journal tout à fait sympathique. Je me permets de vous faire parvenir une autre réalité de l'Est parisien (voir photo). Cela se passe en bas de chez moi et j'en ai assez !
La flèche Paris Est
Nous avons choisi de publier votre mail. Néanmoins, la Flèche n'a pas de prérogatives municipales. Notre ambition est de vous présenter des arrondissements dynamiques, ambitieux où les commerces de proximité maintiennent à la fois les liens sociaux et la force économique nécessaires au bon développement des quartiers. Face au problème que vous soulevez, peut-être pourriez vous téléphoner au service d'hygiène et de salubrité de votre mairie d'arrondissement afin que le nécessaire puisse être fait. J'ignore totalement si la mairie consent à intervenir - et dans quels délais - dans ces cas-là.

Jean-Michel, XIIe
J'ai trouvé votre revue chez mon boulanger. Bravo pour ce travail à la fois utile au quartier et fort bien fait. Je défends à titre associatif un ancien hôtel particulier situé Place de la Nation et ayant appartenu à Eugénie, épouse de Napoléon III. Serait-il possible d'évoquer cette construction majectueuse au sein de votre journal ?
La Flèche Paris Est
Jean-Michel, merci de nous faire parvenir les documents en votre possession concernant ce bâtiment. Nous traiterons ce sujet probablement en Janvier prochain.

N'hésitez pas à nous écrire au 73/75 rue de la Plaine - Paris 20 ou à nous envoyer un mail :
juliette.benedetti@free.fr
d.namias@free.fr

Métro fermé

La RATP rénove un certain nombre de stations.. Certaines stations sont alors partiellement ou totalement fermées au public. Nous publions ci-dessous le calendrier prévisionnel des travaux en cours. Vous saurez ainsi si votre station est concernée et pendant combien de temps.
Pour chaque station, les travaux se déroulent comme suit :
F : station fermée
O : station ouverte
1 : station ouverte jusqu'au 10/03 et fermée du 13/03 au 19/05
2 : station ouverte jusqu'au 05/05 et fermée du 09/05 au 18/08

Nom de la station	*	Ligne	Date des travaux
Avron	F	2	Jusqu'au 10/12 inclus
Bel Air	F	6	Jusqu'au 06/01 inclus
Champs-Elysées Clemenceau	O	1	Jusqu'au 24/02 inclus
Chardon Lagache	1	10	Jusqu'au 16/05 inclus
Hôtel de Ville	O	1	Jusqu'au 09/12 inclus
Jourdain	F	11	Jusqu'au 16/12 inclus
Le Pelletier	2	7	Jusqu'au 19/03 inclus
Mairie des Lilas	O	11	Jusqu'au 07/04 inclus
Pré-Saint-Gervais	O	7b	Jusqu'au 25/03 inclus
Ségur	F	10	Jusqu'au 05/01 inclus
Simplon	F	4	Jusqu'au 09/02 inclus
Sully-Morland	F	7	Jusqu'au 06/01 inclus
Varin	F	4	Jusqu'au 09/12 inclus

A pieds, en voiture, à vélo, en bus, en métro, en RER... ce sont 10,5 millions de déplacements qui sont effectués quotidiennement, dont 4 millions entre Paris et la banlieue, tous moyens confondus. La ville de paris, dans le cadre d'une large concertation, souhaite, par le biais d'un questionnaire directement en ligne sur Paris.fr, recueillir votre avis ! Faites le connaître ! www.debatdeplacements.paris.fr

Répertoire des savoirs

L'édition 2005/2006 du Répertoire des savoirs à Paris est disponible gratuitement dans les mairies d'ar rondissement. Ce « Répertoire des savoirs à Paris » recense l'ensemble des conférences, des cours, des séminaires et des cycles de formation proposés au grand public à Paris intra-muros. En proposant un panorama exhaustif des offres de découverte ou de formation, ce guide à vocation à inciter les Parisiens à aller à la rencontre de la richesse de la vie intellectuelle et universitaire de leur ville.
Ce guide se situe dans la continuité de l'opération « Envie d'amphi », à l'occasion de laquelle 12 000 Parisiens ont, en 2004, participé à des visites et des conférences dans les universités et les grandes écoles parisiennes, et qui sera reconduite le samedi 3 décembre 2005.
Danièle Pourtaud, adjointe à la Mairie de Paris et chargée des universités, entend ainsi « favoriser le dialogue et le débat entre les Parisiens et les universitaires et soutenir la formation tout au long de la vie à Paris ».

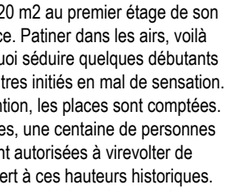
MAC/VAL

Le MAC/VAL (musée d'Art Contemporain à Vitry-sur-Seine, Val-de-Marne) a ouvert ses portes le 18 novembre dernier. Un événement fruit de 20 ans d'efforts menés pour promouvoir l'art contemporain et favoriser sa rencontre avec le public. Un site imposant, conçu par l'architecte Jacques Ripault, où le musée intègre un complexe avec cinéma, librairie, centre de documentation, ateliers pédagogiques, restaurant et deux ateliers-résidences d'artistes, le tout implanté sur 10000 m2 de jardin, en plein centre-ville de Vitry. Le MAC/VAL propose une collection riche d'un millier d'œuvres, reflet de la scène artistique française des années 1950 à nos jours. L'exposition inaugurale réunit deux artistes majeurs de la culture populaire : Jacques Monory et Claude Levêque.

Non à la solitude

L'association Non à la Solitude et à l'Indifférence recherche des bénévoles pour les vacances de Noël pour des visites à domicile. Les personnes seules pourrons partager un repas chez une personne âgée et/ou handicapée les 24, 25 et 31 décembre ainsi que le 1er janvier.
Pour toutes informations
01 40 40 74 49
nsi.association@voila.fr

Téléphone passe partout

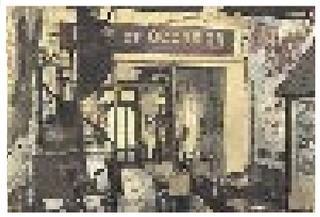


Après les fonctions d'agenda électronique, d'appareil photo et de télévision, Bouygues Telecom espère aller encore plus loin dans les services que peut offrir un téléphone portable : le titre de transport ! À partir du premier semestre 2006, le mobile d'une centaine d'usagers des transports parisiens remplacera leur habituel pass Navigo. Le principe reste identique : au passage des portillons du métro ou à la borne de validation des autobus, il leur suffira de présenter leur téléphone à la borne « sans contact ». Le système fonctionnera même si le portable est éteint, hors réseau ou à court de batterie. Il permettra d'éviter les heures passées dans les files d'attente des guichets RATP, le rechargement de cette carte de transport high-tech s'effectuant directement à partir du clavier téléphonique sur un site I-mode de la RATP.

Patinoire des airs

A partir du 7 décembre prochain et jusqu'au 1er février, la tour Eiffel offre à ses visiteurs une patinoire de 220 m2 au premier étage de son édifice. Patiner dans les airs, voilà de quoi séduire quelques débutants et autres initiés en mal de sensation. Attention, les places sont comptées. Seules, une centaine de personnes seront autorisées à virevolter de concert à ces hauteurs historiques. Accès et prêt de patins gratuits pour les visiteurs du monument le plus fréquenté au monde.

L'Entre-Pots - XIe arrdt



Pierre Sabria
décorateur
78 Boulevard Diderot
75012 Paris
06 88 72 68 06
http://pierresabria.free.fr

Pierre Sabria : créateur d'ambiance

Pierre Sabria, a été révélé en 1986 alors qu'il décorait l'Entre-Pots, un bar branché de la Bastille. Le magazine Vogue choisit dès lors ce bar pour y photographier des mannequins. Succès faisant, un film y sera ensuite tourné. Depuis, d'autres bars parisiens se sont largement inspirés de cette décoration. Pour sa part, Pierre Sabria, peintre et décorateur, concepteur et réalisateur d'ambiances, n'a cessé de signer de son empreinte différents lieux de vie parisiens, lyonnais, caennais… Quand il s'agit de rénover un commerce, un bar ou un restaurant, nombre de propriétaires s'appliquent à trouver de bons artisans. Pourtant la plus-value d'un lieu peut trouver une réponse dans un travail plus artistique qu'artisanal, c'est l'idée de départ de Pierre Sabria. Dit autrement, deux pizzerias peuvent avoir chacune des outils très performants (la cuisine, le frigo, le carrelage, la chaîne du chaud et du froid, des sols anti-dérapant, etc.) et offrir chacune des produits de bonne qualité, mais c'est bien « l'artiste », c'est-à-dire le décorateur, qui fera la différence entre un succès commercial et, bien mieux, la renommée.

Le repaire de Cartouche - XIe arrdt

Cité de l'Immigration

De même que les sciences ont leur cité du côté de la Villette, une Cité de l'immigration va voir le jour au Palais des arts primitifs de la Porte Dorée dans le XIIe arrondissement. Ce futur musée national de l'histoire de l'immigration ne devrait ouvrir ses portes qu'en 2007, le temps pour les conservateurs de créer les collections qui seront exposées. La Cité a deux ans pour s'enrichir de documentations écrites, audio et vidéo, d'objets et d'œuvres d'art, qui retraceront deux siècles d'immigration dans l'Hexagone. Après plus de dix ans de tergiversation, la France va ainsi, enfin, consacrer un espace entier à l'apport essentiel des immigrés dans sa construction identitaire.
http://www.histoire-immigration.fr/

Bibis intemporels,

Si le chapeau est resté d'usage à l'occasion de certaines cérémonies, on le rencontre maintenant comme élément de décoration dans des intérieurs nostalgiques d'un siècle passé, accroché au mur ou posé sur un dossier…
Ce petit là, perché dans la vitrine, un Bibi de paille, cloche fugace garni d'un généreux bouquet de soie jaune, ocre et vert pâle, donne le ton. Ici, le magasin vous propose une collection de couvre-chef pour ces Dames et ces Messieurs.

Une cliente est là qui le regarde, attendrie, elle le frôle, elle l'essaie. La glace renvoie l'image d'un passé prospère, d'un temps où ces dames en promenade soignaient leur coiffure et leurs parures.
Elle virevolte, audacieuse… se prend à rêver du prix d'Amérique où coiffée d'une capeline marine ornée de plumes bleues, elle se cache derrière la voilette de soie pour mieux voir… et être vue de la foule. Ou encore, juchée sur le marche pied d'une traction avant, star de cinéma hollywoodienne, elle se laisse contempler avec un bandeau marron rehaussé de fourrure et piqué d'une broche dorée.
C'est le printemps, elle choisit le Bibi. Demain, un nouveau décor et de nouveaux romans se joueront chez Entre-Temps pour offrir aux chineurs de nouvelles tentations aux parfums d'antan.
Manon pour Entre Temps.

Alsace, pays des légendes de Noël

Quel meilleur moyen que de se lancer dans la décoration du sapin pour retrouver l'esprit de Noël. Mais savez-vous d'où nous viennent ces traditions ? S'il vous prend un jour l'envie d'en savoir davantage, la bonne adresse est la Maison de l'Alsace.
Décorer le sapin qui symbolise l'arbre de la vie en référence au paradis est un geste qui prend tout son sens pour qui connaît les légendes qui s'y rapportent. La boule de Noël par exemple est née à Meisenthal, au Nord des Vosges des mains expertes de verriers, au début du siècle dernier. L'endroit présentait les conditions idéales pour exercer leur art : eau pure, sable, bois et fougères en abondance. Chaque année, à l'approche de Noël, les verriers décoraient leur sapin avec des petites pommes rouges et les noix de leurs vergers. Mais le folklore dit qu'une année, les pommes et les noix vinrent à manquer… De là, petit à petit a émergé la boule de Noël telle que nous la connaissons aujourd'hui.
Ce rituel du sapin est accompagné par d'autres tel celui de la crèche. La tradition, là encore tenace, veut que l'enfant Jesus n'y soit déposé que le 25 au matin, donc après minuit et que les trois rois mages se rapprochent de sa couche à petits pas les jours suivants. D'autres histoires plus spécifiques nous ont été rapportées par les gnomes et lutins d'Alsace.
La légende de la Saint Nicolas célébrée le 6 décembre en Alsace et Lorraine est très loin du politiquement correcte. Elle raconte que le saint homme a, sept ans après leur disparition, ressuscité trois enfants qui, pour avoir demandé l'hospitalité d'un boucher, avaient été débités en petits salés ! Mais la cruauté de certains contes, tout comme la notoriété du Père Fouettard, alter ego revanchard de notre bon vieux Père Noël, s'estompent. le Noël alsacien n'a rien perdu de sa magie. Pour préparer cette fête, La Maison de l'Alsace propose, pour les enfants de 6 à 12 ans, des ateliers de fabrication de décorations de Noël tous les mercredis après-midi, moyennant une participation de 5 €. Pour plus de renseignements veuillez contacter le 01 53 83 10 00. Et surtout, Joyeux Noël.

Authentique Marché de Noël
Jusqu'au 30 décembre
Fermé entre le 24 décembre au soir jusqu'au 27 inclus
Maison de l'Alsace
39 avenue des Champs Elysées
75008 Paris

Ateliers de fabrication de décorations
Enfants de 6 à 12 ans,
Mercredis après-midi (5 €).
Maison de l'Alsace
01 53 83 10 00

France Boesch, Nathalie Baudry, la création complice

Elles sont deux à se partager un atelier au cœur du village de Charonne, deux à contribuer au dynamisme artistique d'un arrondissement riche en ateliers de peintres, de sculpteurs, de décorateurs et de créateurs. L'une, France, par la technique du pochoir ou le dessin à main levée crée des toiles, au propre comme au figuré : tableaux, tissus, coussins… tous les supports à vivre, à regarder ou à aménager lui servent de base à travailler.
Sa complice et collègue, Nathalie, réveille le carton, le modèle, le sculpte et vous propose des meubles utilitaires, solides, résistants et imperméables. Un meuble en carton ? C'est bon pour les poupées, pensez-vous ? Eh bien non ! Faîtes un détour par cet atelier, porte-monnaie rangé à la maison car vous pourriez être tenté d'acheter ! Les meubles en carton sont solides, d'entretien facile, durables, beaux et… uniques ! Que vous rencontriez l'une ou l'autre de ses créatrices, France ou Nathalie, nul doute que vous serez séduits par la qualité de leurs talents de décoratrice !

France Boesch
06 68 77 05 41
Nathalie Baudry
06 11 73 52 07
Créatrices
47 rue des Orteaux
75020 Paris
01 43 57 48 48

Cinémathèque française

Après quelques mois de fermeture, la Cinémathèque française a rouvert ses portes en septembre au 51, rue de Bercy, Paris 12. Le bâtiment moderne de Frank Gehry est doté de quatre salles de cinéma, dont une réservée aux grands classiques, et une autre spécialement conçue pour les scolaires. Lieu d'histoire et de mémoire du cinéma mondial, la Cinémathèque accueille la Bibliothèque du film. Des ateliers pédagogiques, ainsi que des expositions permanentes ou temporaires animeront le programme de la cinémathèque : l'exposition « Renoir/Renoir », sur l'œuvre du peintre et sur celle de son fils cinéaste, inaugure l'agenda des manifestations culturelles. Une librairie et une cafétéria devraient ouvrir en janvier 2007. Quelques regrets pour le musée du cinéma, qui n'a pas trouvé place dans cette nouvelle cinémathèque.

Entre Temps

Manon Godfrin — Dominique Vervaët

12 place du Guignier
75020 Paris
01 43 49 07 22

Achat et vente
Meubles et objets anciens

Restauration de mobilier
Tapisserie de siège

Belleville, le village frondeur

Si pour quelques uns, le monde est un village, il n'est nul besoin de courir à l'autre bout de la Terre pour découvrir des trésors cachés. Combien de rues de Paris recèlent ainsi des cours intérieures, jardins, terrasses, ignorés des passants ? Le village de Belleville justement, a su préserver quelques endroits protégés. Les anciennes cités ouvrières et les ateliers chargés d'histoire ne s'y comptent plus. Comme la cour intérieure du 10 rue de la rue du Jourdain dans le 20ème, plantée d'herbes africaines rapportées par les tirailleurs sénégalais et censées combattre le paludisme ou soulager les douleurs de l'accouchement. Mais en parallèle de ce passé ouvrier s'en trouve aussi un autre, rural et dont les origines sont encore plus lointaines : la fondation du village sur des coteaux viticoles des grandes abbayes parisiennes. Nous sautons ensuite directement au 18ème siècle, quand Belleville acquièrt son nom. Les parisiens, rappelons que le village n'est pas encore intégré à la capitale, viennent y boire un petit vin, le « guinguet » et s'encanaillent dans les guinguettes. En 1860, la commune est enfin rattachée à Paris car incluse dans les fortifications de Thiers.

Le croisement Belleville, Pyrénées, au 19e siècle. Si l'identité du quartier demeure, un des arbres n'a pas survécu. Signe des temps, vous trouverez au coin opposé un Mc Donald. Merci à Jérôme Boulestreau, Fromagerie Beillevaire, 138 rue de Belleville 75020 Paris, pour les photos.

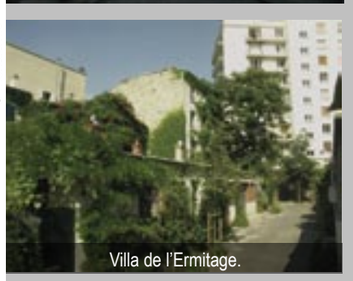
En parlant de la Commune, Belleville s'est particulièrement illustré pendant la révolte historique de 1871. Les barricades du village sont ainsi les dernières à tomber. Le prix à payer est néanmoins très lourd puisque la population du quartier passe de 50 000 à 30 000 habitants !
Un siècle et demi plus tard, le village change encore de visage en devenant une terre d'immigration pour les populations arméniennes, grecques et juives polonaises. Dans les années 60, c'est au tour des africains suivis par les asiatiques de s'installer. Quartier populaire dans tout ce que ce terme induit de convivialité et de diversité culturelle, le Belleville d'aujourd'hui, est cependant beaucoup moins ouvrier (25 % de la population contre 50 % en 1954). Il attire maintenant les français moyens et les cadres qui apprécient son animation. Seule ombre au tableau : le prix de l'immobilier qui grimpe, grimpe !
La rédaction

Ci dessous, la rue du Jourdain avec, au fond, l'eglise Saint Jean-Baptiste de Belleville. Ci-contre, une perspective de cette même rue Jourdain en 1718 prise de la rue des Pyrénées.

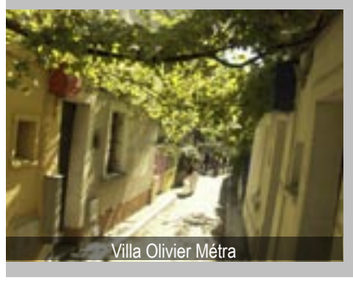
Belleville... ça se visite !

Programme des visites organisées par l'association Belleville... ça se visite !

Cour intérieure du 10 de la rue du Jourdain, ancien couvent


Villa de l'Ermitage.

Cour intérieure du 140 de la rue de Belleville, ancienne mairie


Villa Olivier Métra

Mois de décembre

Samedi 3
Les arts descendent dans les rues de Ménilmontant.
Vendredi 9
Emportés par la foule... du faubourg
Vendredi 16
Balade de Noël. 17h, spéciale emplettes de Noël et illuminations !
Samedi 17
Belleville d'hier et d'aujourd'hui
Mardi 20
Balade de Noël

Mois de janvier

Samedi 7
Les cours et artistes du Haut-Belleville
Samedi 14
Belleville sans frontières
Samedi 21
Les arts descendent dans les rues de Menilmontant
Samedi 28
Belleville d'hier et d'aujourd'hui

Pour des renseignements complémentaires veuillez contacter l'association :

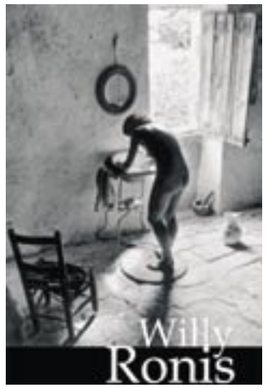
Belleville... ça se visite !
1 rue Robert Houdin
75011 Paris.
01 48 06 27 41
info@ca-se-visite.fr
www.ca-se-visite.fr
Plein tarif : 12€
Tarif réduit : 9€
Gratuit pour les moins de 10 ans

© moha/avifs

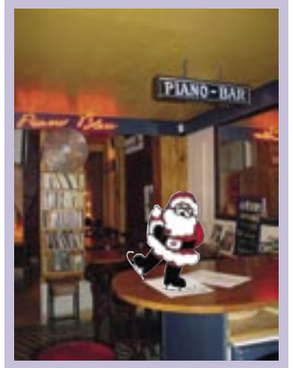
Willy Ronis

Une fois n'est pas coutume... ce mois-ci, nous ne parlerons pas musique mais photo. Il faut dire que l'évènement est à hauteur de la dérogation. Ce photographe là se destinait d'ailleurs à être musicien. Willy Ronis, 95 ans, est le dernier représentant de la talentueuse escouade des « photographes humanistes », composée notamment de Boubat, Doisneau, Cartier-Bresson et Brassaï. Il habite Belleville, village dans la ville qui lui rend aujourd'hui hommage avec deux expositions. Un ouvrage Paris éternellement sortira très prochainement avec plus de 200 clichés inédits.
Né en 1910 dans le 9e arrondissement, cité Condorcet, Willy Ronis, après des études de musique et de droit, commence à photographier Paris. En 1936, au décès de son père et à la faillite de son studio de portrait, il s'essaie au reportage en effectuant des piges pour la presse de gauche, dont il se sent proche. Après la guerre, où il s'est réfugié en zone libre, il décroche des commandes pour de grands magazines comme Time, Life, Point de Vue, Regards, et entre à l'agence Rapho. C'est l'âge d'or de la photographie humaniste française, et Willy Ronis couvre tous les sujets parisiens.
En 1947, il commence à arpenter Belleville, ce qui donnera naissance à un livre culte Belleville-Ménilmontant, maintes fois réédité depuis 1954. Le tournant des années 1960 amorce une période moins prospère et Willy Ronis quitte Paris en 1972. Il s'installe à l'Isle-sur-la-Sorgue et se consacre dès lors à l'enseignement et à des reportages en Provence. C'est alors que surgit l'inattendu. Alors qu'il atteint l'âge de 70 ans, un éditeur lui propose de rassembler ses photographies dans un livre rétrospectif. Paru en 1980, Sur le fil du hasard obtient le prix Nadar et relance brusquement Willy Ronis sur le devant de la scène. Ses images font l'objet d'un incroyable engouement, et de nombreuses personnes se reconnaissent sur ses photographies.
Livres, publications, expositions se succèdent, à Paris, New York, Moscou, Oxford. Il décide alors de revenir à Paris, dans son cher 20e arrondissement, où il vit encore aujourd'hui. Il recommence à photographier, et travaille à la relecture et à la réédition de ses photos. En 1983, Willy Ronis a légué son oeuvre à l'État français.
L'exposition qui se déroule à l'hôtel de ville jusqu'au 18 février, retrace ces soixante-quinze ans de photographie.
Manu pour le Piano Bleu

Jusqu'au 18 février 2006
Salon d'accueil de l'Hôtel de ville



Le Piano Bleu
Bar musical
64, rue des Pyrénées
75020 Paris
Tél. : 01 43 79 29 28



Ouvert de 16 heures à 2 heures du matin
Fermé les 24 et 25 déc. 2005
Ouvert le 31 déc. 2005

Manu attend tous ses amis et clients, le 31 décembre au soir pour une soirée spéciale réveillon, en musique. Le piano sera de sortie, les musiciens aussi !

Quelques idées de sorties

Kamel & Nordine
Les 15, 16 et 17 décembre à 20 h 30
Pas facile de faire sa place dans la vie active. Ces deux humoristes en singent avec brio les travers. Heureusement, le ridicule ne tue pas!

Théâtre de la Main d'Or
15 passage de la main d'Or,
75011 Paris

Mon colocataire est une garce
Du mardi au samedi, 21h30
Dimanche 15h30
Que se passe-til quand un vieux garçon à la vie bien tranquille rencontre une croqueuse d'hommes.? Pour savoir si Nadège viendra à bout d'Hubert, courrez voir cet immense succès public reconduit pour la 4ème saison !
Comédie République
1 Boulevard Saint Martin
75003 Paris

Le plus petit cabaret d'europe
Tous les vendredi et Samedi sur réservation au 01 43 55 55 55
Un cabaret différent pour des gens…pas comme les autres !
Le zèbre vous invite à sa table pour partager ses douces folies. Au menu, la coupe de Champagne, bien sûr ! L'Entrée du Marché. Le suprême de Poulet Fermier. Le fondant au Chocolat et pour finir, le café
Attention : vous n'en ressortirez pas indemne !
Le Zèbre de Belleville
63 Bd de Belleville - 75011 Paris
01 43 55 55 55

Zut
Les 22 et 23 décembre à 16 h 30
Fred, Francis, Philippe et aussi Gilles Saucet : basse et contrebasse et Thierry Moutoulatchimy percussions, batterie, poëles et casseroles ont pour crédo le quotidien des enfants. En 5 ans d'existence et quelques 400 concerts, ZUT a su gagner sa place parmi les incontournables de la chanson pour enfants. Joyeux bazar, énergie rock, rythmes actuels, textes drôles et décalés, ZUT c'est le premier gros mot et le premier concert à voir en famille.
La Maroquinerie
23 rue Boyer
75020 Paris

Pâtisseries de fête !

Plusieurs jours d'un travail acharné ont été nécéssaire pour réaliser cette tour Eiffel en chocolat de 2,26 m de haut !

Délicieuse Cecilia !

Sur un biscuit au thé vert, un coeur de gélée de framboises au basilic entouré d'une crème légère aux litchis, le tout, sous une écorce de crème blanche.

Quand le chef bûche !

Elle se nomme Cécilia et possède des formes à faire se retourner tous les gourmands. Qui est-elle ? La nouvelle bûche de Noël qui viendra s'ajouter aux classiques de la maison. La Pâtisserie de l'Eglise semble en effet mettre un point d'honneur à proposer, chaque année, une nouveauté à ses clients. Pour son élaboration, Jean-Claude, le Chef pâtissier explique que chaque saison possède ses tendances. Pour Cécilia, il fallait selon lui « quelque chose d'exotique à base de litchi, de gelée de framboise et de basilic ». Et de préciser que « ces tendances émergent parfois après des accidents et des associations particulières. Il faut toujours conserver un côté recherche. » Va pour le côté recherche, mais pour l'accident, gageons qu'il fut un peu provoqué. Vu la propreté des cuisines de cette pâtisserie-là, on imagine difficilement qu'il est pu en être autrement. Au fait, pour info, le nom de Cécilia est aussi celui d'une stagiaire apprentie pâtissière. Semble-t-il une bûcheuse pour avoir inspiré cette spécialité !

Pâtisserie de l'Eglise
10, rue du Jourdain, 75020 Paris
Tél. : 01 46 36 66 08

patisseriedeleglise@wanadoo.fr
www.caradou.com

La filière chocolat !

Tous les chocolats ne se valent pas. Savez-vous pourquoi ? A l'instar du vin, fruit de son terroir, le cacao subit l'influence de son environnement. La Côte d'Ivoire est, par exemple, un producteur célèbre. La fève y croit à l'abri des bananiers ce qui lui confère un petit goût caractéristique. Mais pour Laurent Demoncy, ce n'est pas suffisant. Pour mieux comprendre, il faut revenir à la nature de la plante elle-même. Le cacaoyer pousse dans différentes régions du monde mais toujours dans les zones équatoriales. On en trouve au Venezuela, en République Dominicaine, etc. Mais alors, quelle différence cela fait-il ? Contrairement aux gros exportateurs d'Afrique, ces fèves-là sont achetées à de petits producteurs. L'arbre s'y développe naturellement à l'abri de toute contrainte ou de mises en culture. Cela garantit les saveurs si particulières des chocolats fabriqués par la Pâtisserie de l'Eglise à Belleville ! Entre les fèves vénézuéliennes et les ballotins que vous connaissez, là encore, il y a du chemin ! Des conditions de fabrications rigoureuses sont respectées. Les laboratoires sont climatisés : 17° Celsius, pas plus, pas moins.
Les chocolats sont d'abord coulés dans les moules, selon des dosages précis. Parallèlement, la ganache, mélange de crème, de chocolat et parsemé d'épices au choix est fabriquée. 72 heures plus tard, c'est la découpe. Le lendemain, c'est le temps de l'enrobage pour enfin pouvoir créer les décors que nous engloutirons. Pas moins de 35 spécialités sont à découvrir dans les petits ballotins.

Les orfèvres du sucre

Depuis 1887, cet établissement aura vu passer bon nombre de bouches d'enfants et d'adultes, toujours avides des sensations subtiles de la chimie pâtissière ou souhaitant retrouver l'intensité d'un vrai bon chocolat. Pourtant, ce plaisir simple de gourmandise qui consiste à s'offrir un dessert ou une friandise, obéit à un processus réglé comme du papier à musique. L'approximation, la négligence, l'inattention sont à proscrire. Le bataillon des quelque 14 pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, glaciers et traiteurs qui sévit à la Pâtisserie de l'Eglise, au 10 rue du Jourdain 75020 Paris, en sait quelque chose. Il est ainsi 7 jours sur 7 en ordre de marche. Son leitmotiv pourrait être « la créativité dans la précision », dit autrement, un pâtissier, c'est l'horloger de votre gourmandise.
Car avant que cet entremet, cette tartelette toute simple ou ce chocolat si fin ne fondent sous la langue, il aura parcouru du chemin. Il y a d'abord le choix des matières premières. Une denrée aussi basique que le beurre fait l'objet d'une sélection rigoureuse, acquise auprès d'un fournisseur privilégié. En l'occurrence, celui-là vient de Charentes-Poitou. Pour le chocolat, il s'agit exclusivement de beurre de cacao mais là encore, c'est toute une histoire (cf encadré). Ensuite vient le temps de la fabrication des éléments de base. Le fond de biscuit qui servira de fondation aux gâteaux, par exemple. Une fois cuit, ce dernier doit reposer pendant 24 heures. C'est aussi la raison pour laquelle la commande d'une pièce montée pour quarante convives, avec étages, pour le soir même, n'est pas possible. Les temps nécessaires aux préparations ne peuvent malheureusement pas s'improviser.
Du biscuit, à la génoise, en passant par les différentes crèmes, coulis de fruits, mousses, tout doit être réuni en temps et en heure, en ordre et par étapes. Ce casse-tête qu'est l'organisation, c'est le travail des chefs. Ils établissent des feuilles de route. Chacun sait alors, en début de semaine, ce qui doit être fait pour que la machine roule. Préparer trois tonnes de crème pâtissière pour prendre de l'avance ! Pas pensable ! Car, travail du produit frais oblige, les conditions de conservation propres à chaque aliment doivent être respectées. Le reste est affaire de dosage car, une fois la recette mise au point, il n'est plus question d'improviser.
Certes le Brownie, connu de tous, est parti d'une mousse au chocolat ratée passée au four après un ajout de farine. Les Bêtises de Cambrai témoignent également des bienfaits que l'erreur peut apporter à la science gourmande mais l'expérience ne se solde pas toujours par de si heureux résultats.
Bref, entre les glaces, les chocolats, la pâtisserie, les viennoiseries, les mets salés, vous aurez compris qu'il n'y a pas de temps à perdre. Là où en revanche, nos artistes pâtissiers peuvent donner libre cours à leur fantaisie, c'est sur la décoration.
Car mis-à-part peut-être les fautes de goût telles un chocolat bleu pétrole ou un caramel vert fluo, tout est permis. Des fleurs délicatement ciselées dans le sucre, des rubans ajourés de chocolat noir ou blanc, des arches, des frises…
Ensuite seulement, après toute cette organisation et cette rigueur dans le processus de fabrication, du choix des matières premières jusqu'à la décoration finale, on pourra parler de talent. Par exemple de cette bonne idée d'ajouter un soupçon de gingembre dans un chocolat blanc pour faire disparaître la sensation de gras et le rendre plus léger, d'une alliance nouvelle de thé vert et de litchi… Mais, c'est un autre débat, cette volonté d'innovation portée par la passion du métier ne saurait éclipser les impératifs de simplicité et de sincérité que même l'art de la pâtisserie le plus sophistiqué ne doit en aucun cas négliger.
Simplicité, donc, et nous tairons les noms mais, pour la petite histoire, alors qu'un concours du meilleur éclair au chocolat était organisé à Paris, les chefs de la Pâtisserie de l'Eglise en ont été pour leur frais. Ils se firent voler la vedette par leur jeune stagiaire qui finit… premier ! Le secret de ce jeune génie ? Fort simple. Il s'en était tout bonnement tenu à la recette maison habituelle. Un comble !
La rédaction

Demoncy
PATISSERIE DE L'EGLISE
Depuis 1887

Charcutier des gourmets
Traiteur de bonheur

Didier Duclos
01 43 73 03 95
2 rue d'Avron
75020 Paris

Mme et M Duclos remercient leur aimable clientèle de bien vouloir prévoir leurs commandes avant le 21 décembre pour le réveillon de Noël et avant le 28 décembre pour celui du Nouvel An. Mais les imprévoyants seront accueillis jusqu'à 20 heures les 24 et 31 décembre 2005 à la boutique, 2 rue d'Avron !

L'oreille d'or du charcutier

D'aucuns prétendent que la rue d'Avron est en plein déclin. C'est une blague ? Récapitulons. Rue d'Avron, vous y trouvez Monsieur Alain Combes, volailler tripier lauréat du prix du meilleur artisan Pudlowski, les croissants du Triomphe classé 6e par le Figaro, l'auberge de… Marie Myriam, les ateliers de John Galliano et Didier Duclos, patron de la confrérie des charcutiers de Saint Antoine : oreille d'or, champion de France du meilleur fromage de tête, champion de France du meilleur jambon de Paris, champion de France de mousse de foie de volaille, médaille d'or du pâté de foie et des rillettes sarthoises … La rue d'Avron est bel et bien, n'en déplaise aux sceptiques, le repaire du savoir faire et du talent.

Sur les murs du 2 de la rue d'Avron, les unes à côté des autres, les coupes conquises au prix de longues heures de travail et de recherche illuminent de leurs teintes or et argent cette boutique élégamment agencée. Côté décoration, c'est le travail de Christiane alias Madame Duclos de valoriser les chefs-d'œuvres charcutiers de son talentueux mari.

Pour rencontrer le grand homme, il faut se glisser dans les coulisses, au sein des cuisines et le chercher au milieu du bataillon de marmitons qui s'affaire autour des préparations plus gourmandes les unes que les autres. Ciel, c'est de l'impressionnisme ! Médaillon de foie gras, salade périgourdine, terrine de légumes, feuilleté de saumon, cassolette de lotte, sole et Saint Jacques, langouste, filet de sandre, pavé de biche, marcassin grand veneur, pintadeau aux morilles, jambonnettes de canard, ris de veau… Le Chef est là, il supervise, ordonne, goûte, félicite… les laboratoires de cette charcuterie-là sont proprement hallucinants, vastes, soignés et grouillants de couleurs. Un monde à part, une île de gourmandises.

Monsieur Duclos, pourquoi participer à tant de concours ?

« Pour découvrir de nouvelles recettes, échanger des techniques avec mes confrères. Pour progresser. Mes parents étaient charcutiers, enfin, ma mère tenait la boutique, mon père était au labo. Je me rappelle qu'à l'époque, mon père tuait lui-même ses bêtes à l'abattoir. Aussi loin que je me souvienne, j'ai toujours voulu devenir charcutier. Aujourd'hui, les vocations se font rares et je mène également un combat en ce sens pour défendre cette profession. L'éducation nationale glorifie les métiers intellectuels, méprise d'une manière générale les professions manuelles. Mais dès l'orientation, il faudrait pourtant informer les élèves, les CPE et autres. Les métiers de la charcuterie offrent encore de réels débouchés et il serait regrettable de s'en priver. Mais non, on place en filières charcuterie les laissés pour compte comme s'il s'agissait d'un métier honteux. Et le niveau général s'en ressent. C'est regrettable. Cela ne m'empêche pas d'avoir quelques apprentis, ici, qui sauront devenir des bons, des gars qui sont motivés… et j'en suis fier ! Alors pourquoi tant de concours, me demandiez-vous ? Pour défendre ma profession qui est l'une des plus belles du monde. Avec moi, vous vous régalez. Cela ne fait pas partie des bonheurs de votre vie, dites-moi ? »

« Oh si alors ! »

La rédaction

Plateaux : mode d'emploi

De quoi ce plateau de fromage devra-t-il se composer pour flatter la vue d'abord, l'odorat ensuite et le palais enfin ? On choisira une pâte persillée telle du Roquefort ou du Bleu, pour le caractère. Une amertume goûteuse d'ailleurs tout de suite compensée par la douceur d'une pâte molle. Par exemple un Epoisses. Dans la foulée, ajoutez un brie et des chèvres. Pour ces derniers, c'est facile, il en existe de toutes les formes (crottin, pyramide, bûche, lingots…), de tous les dégradés (blanc ou cendré) et de toutes les maturités. Les pâtes cuites, comme une variation sur le même thème, restent quant à elles incontournables. De subtiles différences démarquent ainsi les Gruyères (les Suisses sont délicieux), Comté et Beaufort. Ensuite, il n'est pas interdit de tenter l'escapade en Corse ou au Pays Basque avec les fromages de brebis aux goûts moins habituels. Reste le coup de cœur, la rareté, bref le fromage dont tout le monde parlera comme cette Trappes d'Echourgnac affinée aux noix. Un petit pot de beurre demi-sel pour faire passer le tout, c'est prêt !

Les fromages seront servis entamés afin que l'amateur puisse voir la couleur de la pâte derrière la croûte. Il faut varier les plaisirs en alternant textures et odeurs.

Service commandé !

Composer un plateaux d'appétissants et savoureux fromages est un plaisir auquel l'hôtesse pourra consacrer quelques minutes avant d'accueillir famille et invités pour les réveillons de fête ! Votre frmager peut également vous proposer des plateaux préprépparés pour celles et ceux dont les minutes sont comptées. Vous pouvez même amener votre plateau sur lequel la fromagère disposera votre sélection de fête !

FROMAGERIE
DU RENDEZ-VOUS
Maître
Fromager Affineur
4, rue du Rendez-vous 75012 Paris
Tél. : 01 43 45 46 75

Publirédactionnel

Marie Thérèse (Marythé pour ses amis) s'est installée en 2003 en lieu et place de la Fromagerie Androuët au 4 de la rue du Rendez-Vous. Héritière d'un savoir-faire bien plus vieux que le siècle, Marythé vous invite à découvrir ses talents de Maître es-affinage. Elle composera des plateaux sur commande pour vos réceptions et repas de fête, sous l'égide de Roland Barthélémy, « Grand Fromager de France ». Parmi d'autres délices, Marythé vous recommandera une Trappe d'Echourgnarc du Périgord, une Bonde de gâtines de Charente-Poitou, une Taupinière charentaise, un Pineau vieilli au fût de chêne de la maison de production Jousseaume et ses coeurs valentins.

Pour toutes vos commandes 01 43 45 46 75

Des labels, pour quoi faire ?

Label Rouge ou régional, logo IGP, le but est toujours de garantir aux consommateurs l'excellence des produits. Mais savez-vous, au fond, ce que signifient réellement toutes ces appelations ?

Pour le Label Rouge, c'est simple, il est là pour attester d'une qualité supérieure de l'aliment et qui plus est directement perceptible par le consommateur. Parfois, il est remplacé par le label régional quand la spécialité présente des caractères typiques. C'est ainsi souvent le cas dans les Ardennes, en Franche-Comté, Lorraine, Nord Pas-de-Calais, Midi-Pyrénées ou Savoie.

L'IGP pour « Indication Géographique Protégée », désigne quant à elle une qualité mais aussi une réputation, en un mot, l'appartenance à un terroir. Mais l'attribution d'un label ne valant que si elle procède d'une certaine sévérité, obtenir l'un d'entre eux, impose des obligations.

Le point notable est l'information qui doit être dispensée au consommateur. On appelle ça une «plage informative».

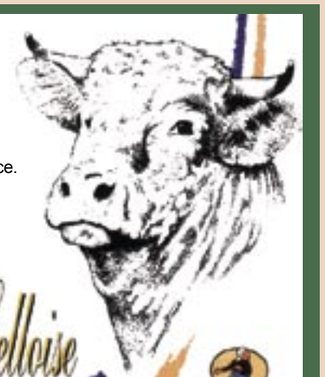
Un accueil très convivial vous attend à la boucherie La Celloise où Mickaël, votre boucher plusieurs fois primé dans des concours culinaires, vous conseillera au mieux de vos envies.

Pour toutes vos commandes 01 42 08 58 16

Cette dernière précisera, par exemple; le mode d'élevage (élevé en plein air), la qualité de la matière première (lait cru, porc fermier…), le mode d'alimentation (élevé au grain), le taux de sucre ou encore, le mode d'élaboration (recette à l'ancienne…). Selon la loi française, seuls les produits sous label ou dipsosant d'un certificat de conformité peuvent obtenir une indication géographique protégée. Les expériences passées ont malheureusement montré que la traçabilité n'est pas un luxe. Ce qui n'empêche pas, au contraire, d'aimer la bonne chair !

La rédaction

La boucherie La Celloise vous propose, en cette fin d'année, ses spécialités maison parmi lesquelles figurent des foies gras, de la pintade forestière, de la poularde et des chapons désossés et farcis à convenance. Nous vous invitons également à découvrir quelques mets orignaux qui égayeront vos tables de fête.



Boucherie Celloise
M. BRISSIET
Une viande fière de ses origines
Le goût de l'authenticité

105, rue de Belleville
75019 Paris
Tél. : 01 42 08 58 16

Le LABEL ROUGE vous garantit que les critères définis sur l'ensemble des étapes de l'élevage (conditions d'élevage, alimentation, abattage, découpe) sont rigoureusement contrôlés par un organisme certificateur.

Marie Hot
le Cenomans
PORC FERMIER de la SARTHE
BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRIPERIE
VOLAILLES
GIBIERS
RÔTISSERIE
SPÉCIALITÉS
Critères Qualité Contrôlés

Provence : terre de traditions

En Provence, le temps de Noël ou période calendale dure 40 jours, du 4 décembre, fête de la Sainte-Barbe à la Chandeleur, le 2 février.

Les santons

Les santons naissent avec la révolution. Messe de minuit interdite, églises fermées… les habitants se sont organisés en format miniature au sein de chaque demeure. D'abord en bois, en carton, en cire ou en mie de pain, le « santoum », petit saint est un usage qui s'est instauré au fil du temps et a su profiter de l'argile rouge locale pour s'imposer. Chaque santon a un nom : du marchand de poissons au joueur de pétanque en passant par les classiques pistachier, lavandière, porteuse de bois ou berger... nommés tour à tour Margarido, Boumieu, Boufareu, Jourdan… Il existe une centaine d'ateliers artisanaux entre Marseille, Aubagne, Aix-en-Provence, Arles et ailleurs... Les foires aux santons sont à visiter. La fabrication du décor de la crèche est prétexte à de grandes balades en Provence, à la recherche des brindilles, des pierres, du buis, du thym ou de la mousse qui composeront le paysage.

La Sainte-Barbe

A la Sainte-Barbe, le 4 décembre, il est d'usage de placer des graines de blé à germer dans du coton humide. Si les tiges poussent droites et vertes, l'année sera prospère, si elles sont couchées et jaunies, elles sont au contraire signe de malheur.

Les treize desserts

Il s'agit là de coutumes très suivies en Provence, en référence au Christ et à ses douze apôtres, 13 desserts qui permettent aux enfants de patienter jusqu'à la messe de minuit. Le premier de ces desserts, le Gibassié, est une spécialité marseillaise, plus connue sous le nom de Fougasse dans le bas pays ou de Pompe à

huile sur le littoral. Autre spécialité incontournable : les nougats blancs et noirs. Les tables se décorent aussi des « quatre mendiants : des assiettes d'amandes, de figues sèches, de raisins secs, de noix et de noisettes en référence à la couleur des habits monastiques des ordres « mendiants : carmes, dominicains, fransciscains et capucins. Les fruits frais, pommes, poires, melons d'hiver, mandarines, prunes, les confitures, les pâtes de fruits, les fruits confits colorent joliment les tablées. Enfin, chaque village y ajoute sa spécialité : les tartes en Haute-Provence, la Panade à Sainte-Cécile, les Oreillettes en Provence montagneuse ou encore, les gâteaux secs aux pignons de pin sur la côte… Après Noël, on fête aussi l'Epiphanie et les Rois, les boulangeries proposent une couronne briochée sucrée, sertie de fruits confits. La cérémonie du tirage des Rois a lieu le soir du 6 janvier et dure jusqu'au 2 février, jour de la Chandeleur... On célèbre alors la purification de la Vierge.

Victorine pour MV Décoration

17 rue d'Avron
75020 Paris
01 43 73 00 67
MV décoration
Messieurs, vous avez un cadeau à faire ? C'est chez Victorine dans la boutique MV décoration, vous le trouverez ! Vous, Mesdames, si vous souhaitez vous faire plaisir, profiter de la lumière de Provence, aspirer une bouffée de lavande ou encore vous remplir les oreilles du chant du grillon, faites un détour par cette boutique d'art provençal aussi gaie qu'un… pinson !
Pot-pourri et aromates
Peinture de l'artiste Giordano où le soleil côtoie garrigue, grillons et lavande
Savons et parfums d'intérieur
Les lampes en fleurs et les peintures sur verre de Salon de Provence
Les bijoux de cristal
Vaisselles peintes à la main par des artistes provençaux,
Coussins et nappes peints à la main
Poterie de terre cuite artisanale

Fabricant Prêt-à-porter féminin sur mesure

Croatia PARIS

Croatia informe son aimable clientèle, magasins de vêtements féminins et paticuliers que le catalogue de la collection printemps est consultable à l'atelier show room 373 rue des Pyrénées, 75020 Paris

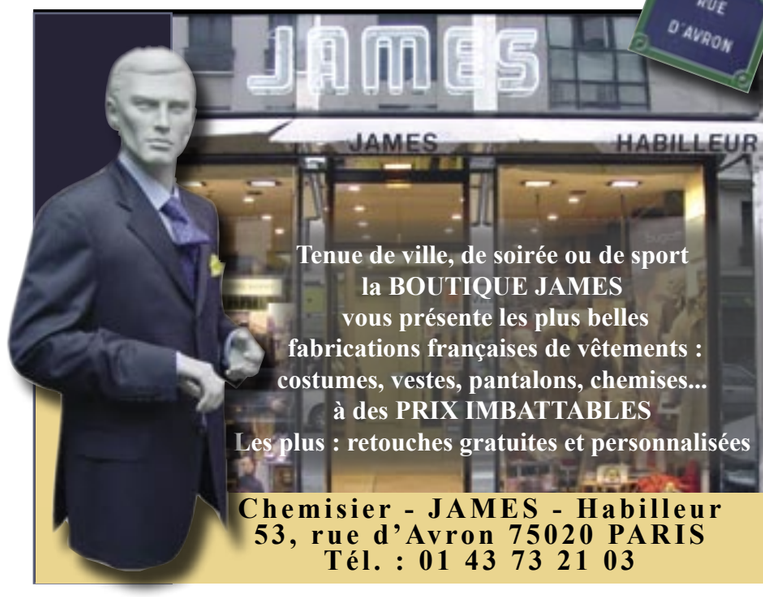
373 rue des Pyrénées
75020 Paris
Tél. : 01 46 36 38 34
croatiaparis@free.fr
www.croatia.fr

Une erreur de typographie s'est glissée dans le n° de Nov dans l'intitulé du téléphone de Croatia. Le n° est : 01 46 36 38 34

Publirédactionnel

Monsieur James habille les hommes

Lorsqu'on est homme, coquet, raffiné ou élégant, un peu, beaucoup ou à la folie, il est, dans l'année, quelques soirs encore où l'on choisit de s'habiller. Le réveillon de Noël et celui du Nouvel An font partie de ces dates privilégiées où rencontres familiales et amicales s'organisent autour de mets choisis, de jolies robes et de costumes bien coupés. Ces dames disposent de mille et une solutions, boutiques, journaux spécialisés pour être, chaque année, un peu plus belles encore. Mais pour les hommes, l'exercice est plus compliqué et le choix bien moins vaste. C'est souvent le règne du gris, de la chemise blanche et de la cravate conventionnelle. Pourtant, la diversité existe dans la mode homme, quelques règles fondamentales de l'élégance permettent de varier, de changer, d'innover en restant distingué. C'est le credo de la boutique James qui accueille ces messieurs, les guide avec goût pour s'habiller tous les jours ou juste les grands soirs. De la chaussette à la pochette, du costume au pardessus, Monsieur James sera de bon conseil pour ces messieurs qui veulent aussi ressembler à ce qu'ils sont : des hommes !


JAMES
JAMES HABILLEUR
Tenue de ville, de soirée ou de sport
la BOUTIQUE JAMES
vous présente les plus belles
fabrications françaises de vêtements :
costumes, vestes, pantalons, chemises...
à des PRIX IMBATTABLES
Les plus : retouches gratuites et personnalisées
Chemisier - JAMES - Habilleur
53, rue d'Avron 75020 PARIS
Tél. : 01 43 73 21 03

JAMES

Publirédactionnel

Le trio décoiffant

Une coiffeuse qui décoiffe… il n'y a qu'à Belleville, haut lieu de l'anarchie que vous pouviez la rencontrer. Patricia, c'est son prénom, comme celle qui « Kaas », celle-là « dé coiffe » ! Patou pour ses amies. Si vous voulez passer un authentique moment de détente, rire le temps d'un brushing, profiter d'une ambiance hilare, allez chez Patricia. Blagues entre shampoing et couleur, fous rires entre coupe et brushing… voilà le quotidien de ce salon où il fait bon s'attarder Pour se refaire coiffer une beauté !

Entourée de ses collègues, Christine et Sarah, Patricia saura prendre aussi le temps de vous écouter et de vous conseiller. C'est d'une extrême importance lorsqu'il s'agit d'une petite chose aussi sérieuse que sa tête. Car sortir de chez le coiffeur le moral dans les chaussettes, cela s'est déjà vu. Pas grand risque entre Patricia, Christine et Sarah. Elles vous coifferont selon votre goût avec tout le savoir-faire qui est le leur.

ça dé coiffe

Donnez un air de fête à votre tête

Pour les fêtes, le salon « ça dé coiffe » vous propose des ajouts de perles, des tresses de couleurs ou des bijoux à insérer dans votre chevelure. Sur chignon, sur cheveux longs ou mi-longs et même sur cheveux courts, ces bijoux pour cheveux pareront votre moral de couleurs. En strass ronds ou étoilés, perles opaques, petites fleurs, mèches de couleurs, etc., ces bijoux pour cheveux sont très à la mode, alors, pour les fêtes… donnez un air de fête à votre tête !

5 rue Constant Berthaut
(Sur la rue du Jourdain)
75020 Paris
01 46 36 59 04

Tout vêtement 3,80 €*
Du lundi au vendredi
8h/13h30 - 15h/19h30
Samedi 9h/19h30
Kenny PRESSING DISCOUNT
Déposé aujourd'hui,
rendu le lendemain
Service qualité +
82 rue d'Avron 75020 Paris
01 43 73 16 62
* sauf manteau, blouson, imper : 5 €

Tâche... de disparaître !

(suite)

Si la plupart des tâches organiques peuvent être traitées à la maison, certaines peuvent demander un savoir faire particulier. Et si vous ignorez quels produits utiliser, n'hésitez pas à demander conseil auprès de votre pressing. En revanche, n'utilisez jamais d'eau chaude car il est quasiment impossible de récupérer une tâche « cuite » par la chaleur de l'eau.

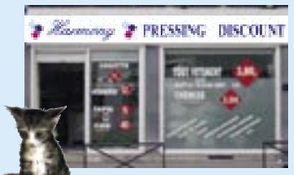
Chocolat : sur les tissus grand teint, mélangez une à deux cuillères d'alcool dans un verre d'eau puis tamponnez à l'aide d'un chiffon de l'extérieur vers l'intérieur de la tâche. Pour un tissu plus délicat, frottez avec de la glycérine puis placez votre tissu entre deux feuilles de buvard.

Encre : Tamponnez votre tâche d'encre à l'aide d'un chiffon imbibé de lait tiède ou de jus de citron. Avec un tissu délicat, délayez votre jus de citron ou bien utilisez une poudre à récurer de base. Pour l'encre rouge, appliquez un peu de moutarde, laissez agir quelques heures puis rincez à l'eau froide.

Herbe : En frottant à l'aide d'un chiffon imbibé d'alcool à brûler, vous devriez vous en sortir. Néanmoins, faites un essai sur un ourlet afin de ne pas décolorer votre tissu.

Humidité : Préparez une pâte composée d'un poids égal de jus de citron et de talc. Mouillez votre tissu à l'eau chaude puis étalez votre mixture, frottez à l'aide d'une brosse ménagère puis, rincez abondamment.

Le moisi, la nicotine, le rouge à lèvre, et le parfum… des tâches que nous combattrons activement dès le mois prochain.



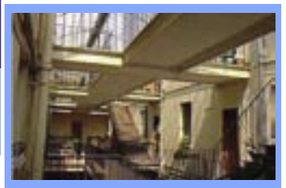
laforêt
Un week-end de rêve
Relais & Châteaux
offert par votre agence*
*voir conditions en agence
Laforêt Immobilier
46/48 rue d'Avron
75020 Paris
Tél. : 01 44 64 81 81
paris20avron@laforet.com
www.laforet.com
Tout l'immobilier est dans Laforêt
FIABCI
Clarté
Convivialité
Efficacité

Un abécédaire des rues de votre quartier, Alexandre Dumas, Buzenval, Charonnes, Orteaux... vous sera offert par votre agence immobilière. N'hésitez pas à le demander à votre agence Laforêt Immobilier.

Les percées du second empire

Le maillage routier de Paris tel que nous le connaissons date du XIXe siècle, à l'instigation de Napoléon III et de son célèbre bras droit, le Baron Haussmann. Influencé par la modernité de Londres, le monarque rêve d'une capitale française moderne, adaptée aux nouveaux transports, répondant aux nouvelles normes émises par les hygiénistes (eau et assainissement), épurée de ses îlots d'émeutiers et dotée de parcs et jardins. Le préfet de Paris, Georges Haussmann, coupe dans le vif. Il expatrie, détruit les vieux quartiers centraux médiévaux pour créer les percées nord-sud et est-ouest, de vastes boulevards rectilignes bordées d'immeubles-murs en pierres de taille. Même chose pour la petite ceinture parisienne qu'il aménage au prix d'expropriations sans appel. La rue des Pyrénées, (2e rue la plus longue de Paris) à cet effet, est emblématique du caractère artificiel de ces percées. Elle aura du mal à s'urbaniser et aujourd'hui encore, il y demeure des zones franches murées et non aménagées d'habitations et de commerces. Mais Napoléon a obtenu ce qu'il désirait. Une circulation facilitée tout en brisant les villages trop remuants, nids de possibles révoltes tels Charonne ou Belleville. C'est Haussmann encore qui créera la subdivision par arrondissement en annexant, si nécessaire des communes limitrophes : Charonne, la Villette. Cela n'empêchera pas Belleville d'être un des fiefs de la Commune en 1871. Ceci dit, pendant qu'Haussmann tranche dans le vif, construit des parcs (Buttes-Chaumont), l'Opéra Garnier, des hôpitaux, des mairies d'arrondissement, les réseaux d'eau potables parallèlement à la mise en place des égouts, les grands bois (Boulogne, Vincennes) et, à l'inverse du Préfet Haussmann qui ne se préoccupe pas de logement populaire, Napoléon III finance la création de plusieurs cités ouvrières.

André Mordret Pour Laforêt



Cité ouvrière construite en 1851, 58 rue Rochechouart dans le IXe. Architecte Marie-Gabriel Veugny

Derrière une façade au néo-classicisme discret, c'est la première cité ouvrière construite à Paris par le président Louis-Napoléon Bonaparte et des actionnaires philanthropes. Les habitants, ouvriers de la toute proche usine à gaz, disposaient de commodités modernes (lavoir, séchoir, pavillon de bains, visites gratuites d'un médecin, garderie) mais ils devaient aussi se soumettre à la fermeture des grilles à 22 heures. Un inspecteur veillait aux bonnes mœurs des locataires. Les quatre bâtiments encadrent une grande cour agrémentée d'arbres, d'une fontaine, d'une lanterne à gaz. Les appartements appartiennent aujourd'hui au privé.

Source : Parisballades.com

IXOMI Informatique
Site Internet
Création de votre site Internet
E-commerce, vente en ligne, paiement sécurisé, VPC (à partir de 200 € HT)
Conception de logiciel
Réalisation de logiciel
Gestion et traitement de données
Formation
Initiation à l'informatique
Vente
Matériel et logiciel
Maintenance et dépannage
Contact
www.ixomi.com
06 09 65 44 53

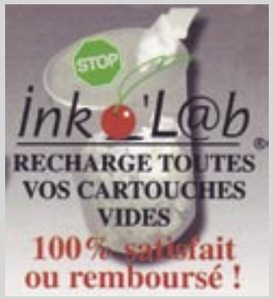
Inkolab sur toute la ligne !

Faut-il donc des incidents pour que nos gouvernants se décident à bouger ? Pas toujours mais trop souvent quand même. La preuve en est : Inkolab a depuis belle lurette prouvé l'intérêt de sa raison d'être. Ecologique d'abord : recyclons au lieu de jeter ! Economique ensuite : créations d'emplois locaux, coût réduit des matériaux recyclés. Et pourtant, il aura fallu les événements de violences extrêmes tels que nous les avons connus récemment pour que quelques décideurs envisagent enfin de débloquer des fonds – pourtant modestes - réclamés par Jacob Sieberski pour financer son projet d'insertion professionnelle. C'est enfin chose faite. Des locaux à Paris intra-muros, des subventions pour aider à la création de 40 emplois… Jacob et ses acolytes se chargent du reste. Formations aux techniques de remplissage des cartouches d'encre et aide à la création d'un relais Inkolab avec le concours de l'ANEF, la banque partenaire. 40 candidats à l'emploi qui pourront alors devenir propriétaire de leur boutique et d'un savoir-faire novateur.

Mais que fait Inkolab de si génial ? Ils recyclent vos cartouches jet d'encre ou toner laser. Dit autrement, ils les remplissent du même poids d'encre et permettent alors une nouvelle utilisation du boîtier plastique qui, faut-il le rappeler, est en polymère donc… du pétrole. Vous ne l'ignorez plus, la France n'a pas de pétrole mais elle a Jacob ! Trêve de plaisanterie, gardez vos cartouches, ne les jetez plus, déposez-les chez Inkolab… elles seront réutilisées.

Merci au Centre des Impôts du XXe arrondissement qui envisage de collecter ses cartouches au profit d'Inkolab. Administrations et bureaux, pensez aussi à vous organiser en ce sens et téléphonez chez Inkolab. Ils se chargeront de venir récupérer votre cueillette: 01 43 47 28 27

Commerçants, si vous souhaitez disposer d'un carton de récupération (30 cm de haut sur 20 de large) pour permettre à vos clients de déposer leurs cartouches d'encre, téléphonez chez Inkolab : 01 43 47 28 27



Inkolab
8 bis rue Abel
75012 Paris
01 43 47 28 27
www.inkolab.com

Inkolab
67/69 rue Etienne Marcel
93100 Montreuil
01 43 62 78 31
www.inkolab.com

Les pieds dans le plat !

Le consommateur à mille fois raison de se poser cette question : pourquoi paierais-je le prix d'une marque de renom alors que des tailles d'écrans plats équivalentes peuvent se trouver aux deux tiers du prix ? En effet, pourquoi arrondir les fins de mois de Sony, Sharp ou Philips alors que des sous-marques semblent pouvoir faire aussi bien. Le consommateur, friand de nouvelles technologies audiovisuelles, n'est peut-être pas au courant de tout. Non qu'il manque de curiosité ou d'à propos, mais il faut avouer qu'on ne lui facilite pas toujours la tache.

Dans les grandes surfaces, le conseil est réduit. Résultat, l'amateur de home cinéma repart avec un modèle d'écran surdimensionné que la configuration de son salon ne lui permettra jamais d'apprécier à sa juste valeur. Ou avec une sous-marque contre laquelle, on ne formulerait aucune objection, si elle n'était victime d'un mal que nous nommerons « l'image fantôme ». Nombre de dalles (la trame de base qui sert à afficher les pixels qui composent l'image d'un écran LCD) bas de gamme sont victimes du phénomène qui veut que la toute première image affichée s'estompe mais ne disparaît jamais complètement de l'écran ! S'il s'agit par exemple de l'OSD, autrement dit du menu des réglages, le rectangle restera ainsi visible en toile de fond gênant plus ou moins le confort visuel du spectateur. Plutôt bon à savoir, non ? Contrairement aux CRT, autrement dit les écrans à tube classiques, dont la fabrication est aujourd'hui totalement maîtrisée, ces technologies récentes (LCD,Plasma) ne supportent aucune approximation. Si un élément du processus de fabrication ou un composant, n'est pas à la hauteur, la qualité générale s'en ressentira forcément. D'où notre mise en garde vis-à-vis des sous-marques qui ont souvent l'air… mais seulement l'air ! L'autre problème, c'est celui de la garantie. Si vous avez acheté en grandes surfaces, il vous appartiendra de ramener le matériel défectueux. Va pour un poste de radio ou un grille pain mais avec un écran plasma, prévoyez la camionnette et surtout, conservez le carton d'origine… Et que se passe-t-il pendant les quelques mois où votre joujou dernier cri demeure au SAV ou pire, dans hélas la grande majorité des cas, chez le constructeur ? Rien, pas de solution de remplacement. Bien sûr, vous pouvez toujours réquisitionner le poste CRT du petit dernier. Au moins, cet abus de pouvoir manifeste empêchera cet enfant de rester scotché devant sa console de jeux !

La rédaction

UN ECRAN POUR TOUS
www.1ecranpourtous.fr
infos@1ecranpourtous.fr
Téléviseurs
LCD / Plasma
Vidéo-projecteurs
Home-cinema
Accessoires
Conseils et Installations
Collectivités et particuliers
42, rue des Orteaux 75020 PARIS
Tél.: 01 74 30 57 45 - 06 71 93 27 49

Publirédactionnel

L'engagement de votre partenaire
Un Ecran pour Tous

Un Ecran pour Tous sélectionne les marques au mieux des intérêts de sa clientèle et recommande sa sélection de téléviseurs LCD, plasma, Vidéo-projecteurs, Home-cinema ou accesssoires audio et vidéo.
Un Ecran pour Tous vous conseille dans le choix des écrans en fonction de votre intérieur pour éviter les installations sur ou sous-dimensionnée.
Un Ecran pour Tous installe votre équipement home-cinéma à domicile.
Un Ecran pour Tous garantit le service SAV, se déplace à domicile en cas de réparation benigne, prête un écran identique au votre en cas de réparation nécessitant un retour atelier.

GreenPoint -Café

Spécialités Polonaises

Nous autres Polonais, fidèles à notre coutume ancestrale disons qu'un «hôte à notre table, c'est Dieu dans la maison». Nos tables sont copieusement garnies. Au cours des siècles, nos terres ont subies de multiples influences culinaires italiennes et françaises, ce qui est évident, mais aussi tartares, arméniennes, lituaniennes, cosaques, hongroises, juives. Notre cuisine régionale puise ses ressources dans les plus magnifiques forêts, champs, prairies, cours d'eau et lacs de notre pays. Beaucoup d'éléments constituants la cuisine polonaise traditionnelle sont exotiques pour vous, les Français : les concombres confits au sel, les gruaux, les champignons marinés et secs, le lait caillé, le zur (genre de kvas) qui sont pourtant quelques uns des ingrédients caractéristiques de la cuisine polonaise. Notre cuisine est une « cuisine du coeur ».

Menu
Midi et Soir
15 euros

Lu dans le Figaroscope :
« Ici, c'est bigrement généreux! »

62 rue des Grands Champs
75020.Paris
Réservation
01 43 67 43 63

Un apéritif sera offert sur présentation de cette publicité